



Tourte Woolton



Ingrédients pour la garniture

- 450 g de pommes de terre coupées en dés
- 450 g de chou-fleur
- 450 g de carottes coupées en dés
- 450 g de navets coupés en dés
- 3 oignons verts
- 1 c. à café d'extraits végétaux
- 1 c. à soupe de flocons d'avoine

Ingrédients de la croûte

- 113 g de pommes de terre cuites et écrasées
- 1/2 c. à café de sel
- 226 g de farine
- 85 g de matière grasse
- 2 c. à soupe de levure

Préparation de la garniture

- 1- Placer tous les ingrédients sauf le persil dans un grand récipient.
- 2- Ajouter suffisamment d'eau pour couvrir.
- 3- Cuire à feu moyen, en remuant de temps en temps pour éviter que les légumes n'attachent au fond.
- 4- Laisser le mélange refroidir.
- 5- Saupoudrer avec du persil et assaisonner selon vos goûts.

Préparation de la croûte

- 1- Mélanger le sel, la farine et la levure chimique.
- 2- Incorporer la matière grasse au mélange de farine.
- 3- Mélanger doucement aux pommes de terre.
- 4- Ajouter un peu d'eau si besoin pour obtenir la consistance souhaitée.
- 5- Pétrir et étaler sur une plaque enfarinée.
- 6- Placer la garniture de la tourte dans un plat à tourte ou un plat allant au four.
- 7- Couvrir avec le mélange aux pommes de terre.
- 8- Cuire à 200 °C pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée.

Servir avec de la sauce.



La petite histoire...

1937-1947 Grande-Bretagne

Elle s'inspire des tourtes (« pies ») traditionnelles anglaises que l'on peut manger encore aujourd'hui dans les pubs en Grande-Bretagne et qui sont remises à la mode par les cuisiniers contemporains populaires comme Jamie Oliver. Celle-ci est particulière, car contrairement à sa version commune qui est à la viande de bœuf et aux rognons, elle ne contient que des légumes.

En effet, la recette a été créée pendant la seconde guerre mondiale à l'hôtel Savoye à Londres en 1941, et elle doit son nom à Lord Woolton qui était alors ministre de l'Alimentation. Comme dans de nombreux pays en guerre, l'alimentation était rationnée, en particulier la viande, les œufs et les produits laitiers, et les habitants étaient encouragés à consommer des légumineuses et des légumes. Afin d'augmenter la production de ces derniers, tous les espaces publics qui pouvaient être cultivés, étaient transformés en « jardins de la victoire ». Le rationnement alimentaire a duré en Grande-Bretagne jusqu'en 1951, plus longtemps que dans d'autres pays.

Certaines associations tentent aujourd'hui de promouvoir cette cuisine du rationnement comme un modèle d'équilibre alimentaire – peu ou pas de protéines animales, beaucoup de légumes et de fruits. Oubliant qu'il n'y avait pas non plus de café, de thé ou de sucre...